

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

УТВЕРЖДАЮ

Декан гуманитарного  
факультета

А.М. Сабирзянов

Протокол заседания совета  
факультета № 7  
от «13» марта 2026 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
(сервисно-технологическая практика)

**Направление подготовки**  
**Профиль подготовки**  
**Форма обучения**  
**Год набора**

**43.03.03 Гостиничное дело**  
**Гостиничная деятельность**  
**очная, заочная**  
**2023, 2024, 2025, 2026**

**Казань**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи практики
2. Тип практики, способы и формы ее проведения
3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
4. Место практики в структуре образовательной программы
5. Объем практики и ее продолжительность
6. Содержание практики
7. Формы отчетности по практике
8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике
9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики
11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

### Приложения

Приложение 1. Фонд оценочных средств по практике

Приложение 2. Титульный лист отчета по практике

Приложение 3. Паспорт учреждения

# ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

- очная/заочная формы обучения
- направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Производственная практика (сервисно-технологическая практика) является важной частью практической подготовки бакалавров по направлению подготовки «Гостиничное дело», предполагающей формирование у студентов целостного представления об организации и содержании профессиональной деятельности на предприятиях гостиничного хозяйства.

## 1. Цели и задачи практики

**Целью** производственной практики (сервисно-технологическая практика) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» является приобретение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, закрепление теоретических знаний по пройденным курсам, выполнение индивидуального задания по практике и сбор материалов для написания курсовой работы бакалавра.

**Задачами** производственной практики (сервисно-технологическая практика) является формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций, соотнесенных с видами и задачами профессиональной деятельности обучающегося:

- углубление и закрепление теоретических знаний, применение их на практике;
- изучение особенностей работы предприятия (гостиницы или иного средства размещения);
- овладение различными формами и методами индивидуальной и групповой работы в коллективе;
- стимулирование интереса к научно-исследовательской работе в сфере гостиничного дела с использованием методов наблюдения, анализа, обобщения передового опыта и др.
- овладение профессиональными умениями, навыками самостоятельного ведения работы; приобретение умений и навыков самостоятельной работы с клиентами;
- овладение техниками общения, оказания услуги, методами индивидуального воздействия на клиента;
- развитие ответственного отношения к выполнению своих обязанностей;
- овладение методами решения типовых организационно-управленческих задач; программным обеспечением для работы с деловой информацией и основами интернет-технологий, в том числе с применением искусственного интеллекта.
- формирование профессионально-значимых качеств личности, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе специалиста сферы гостиничного дела.

## 2. Вид практики, способы и формы ее проведения

**Вид практики** – производственная практика (сервисно-технологическая практика).

**Способ проведения производственной практики** (сервисно-технологическая практика): стационарная и выездная.

Стационарной является практика, которая проводится в организации либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположен университет. Практика так же считается стационарной, если студент проходит ее по месту трудовой деятельности (как правило, это касается студентов заочной формы обучения).

При прохождении стационарной практики проезд к месту проведения практик и обратно не оплачивается, дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные), не возмещаются.

Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в котором расположен университет.

При проведении выездных практик по инициативе обучающихся оплата проезда к месту проведения практик и обратно, а также дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточное), за каждый день практики, включая нахождение в пути к

месту практики и обратно, оплачивается профильной организацией, на базе которой студент проходит практику или самим обучающимся.

Местом проведения производственной практики могут являться организации и предприятия гостиничного хозяйства (гостиницы и иные средства размещения), с которыми Университетом управления «ТИСБИ» заключены долгосрочные и краткосрочные договора.

При выборе баз практики должны быть учтены следующие критерии:

- база практики соответствует основным требованиям, предъявляемым к предприятиям гостиничного хозяйства;
- коллектив предприятия обладает достаточной квалификацией для работы со студентами;
- практика студентов реализуется в соответствии с требованиями, изложенными в нормативных документах;
- на предприятии гостиничного хозяйства имеется достаточная материально-техническая база для эффективной работы студентов во время практики;
- сотрудники предприятия используют в своей работе современные инновационные технологии.

Форма проведения – практика проводится в дискретной форме и определяется календарным учебным графиком (КУГ). Производственная практика (сервисная практика) реализуется на 2 курсе обучения при заочной форме и на четвертом курсе при заочной форме обучения.

### **3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

В результате прохождения производственной практики (сервисно-технологическая практика) у обучающегося должны сформироваться компоненты следующих компетенций:

**УК-2; УК-3; УК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5**

<b>Универсальные</b>	
<b>УК-2</b>	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
<b>УК-3</b>	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
<b>УК-5</b>	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
<b>Общепрофессиональные</b>	
<b>ОПК-1</b>	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания
<b>ОПК-2</b>	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
<b>ОПК-4</b>	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
<b>ОПК-5</b>	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

После прохождения производственной практики студент должен:

**Знать** основные правила и особенности организации и реализации гостиничных услуг с учетом функционального назначения средств размещения; нормативно-правовую базу, регламентирующую деятельность средств размещения; особенности организации рекламной деятельности; особенности организации общественного питания; экономические показатели, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации в сфере гостеприимства и общественного питания.

**Уметь** применять нормативные документы в профессиональной деятельности; применять технологические новации при предоставлении услуг питания; рассчитать экономическую

эффективность организации, оформлять первичные документы бухгалтерского учета и налогообложения.

**Владеть** основами анализа деятельности гостиниц и других средств размещения, навыками организации и оценки эффективности рекламной деятельности в гостиничном деле; навыками оценки необходимости внедрения технологических новаций и информационного обеспечения в процесс организации услуг; навыками апробации выбранных экономических решений на практике.

Основные навыки могут быть использованы в написании курсовой работы и в практической деятельности. В результате прохождения данной практики у студента должны быть сформированы компоненты следующих компетенций:

#### Декомпозиция компетенций

Индикаторы	Результаты обучения по практике
<b>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b>	
УК-2.1. Определяет и формулирует круг задач в рамках поставленной цели	УК-2.1. У.1. Умеет формулировать цели проектной деятельности УК-2.1. В.1. Владеет навыками формулирования целей проектной деятельности
УК-2.2. Выбирает оптимальные способы решения поставленных задач, планирует ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	УК-2.2. У.8. Умеет ставить цели и формировать задачи, связанные с созданием и коммерциализацией технологических и продуктовых инноваций УК-2.2. В.9. Владеет инструментами разработки проекта, управления его стоимостью, рисками, качеством, реализацией проекта
УК-2.3. Планирует и выполняет задачи в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм и форм контроля	УК-2.3. У.3. Умеет оценивать потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности УК-2.3. В.3. Владеет навыками проектирования задач, выбирая оптимальный способ ее решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений
<b>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b>	
УК-3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	УК-3.1. У.1. Умеет использовать инструменты командообразования, управления конфликтами и стрессами в команде. УК-3.1. В.1. Владеет навыками управления гармонизацией целей и развитием команды
УК-3.2. Взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, при этом анализирует возможные последствия личных действий и несёт ответственность за общий результат	УК-3.2. У.2. Умеет анализировать возможные последствия личных действий в процессе работы по достижению поставленной цели УК-3.2. В.10. Владеет инструментами формирования командного духа и структуры команды

УК-3.3. При социальном взаимодействии и реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения и интересы других участников на основе принципов бесконфликтного поведения	УК-3.3. У.3. Умеет использовать эффективные способы социального взаимодействия в процессе принятия группового или командного решения УК-3.3. В.3. Владеет навыками межличностного взаимодействия и разрешения конфликтных ситуаций
<b>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</b>	
УК-5.3. Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей и политических предпочтений в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	УК-5.3. В.5. Владеет навыками целостного подхода к исследованию культурных особенностей и традиций различных социальных групп; навыками проведения прикладных социологических исследований
<b>ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</b>	
ОПК 1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.3. У.7. Умеет классифицировать современные информационно-коммуникационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.3. В.5. Владеет навыками использования современных специализированных программ, используемых в процессе предоставления услуг питания
ОПК-1.4. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.4. У.2. Умеет определять последовательность этапов внедрения инноваций на предприятие общественного питания ОПК-1.4. В.1. Владеет навыками классификации информационных систем, используемых в сфере общественного питания и способен определить необходимость внедрения автоматизированных систем управления в зависимости от типа предприятия общественного питания
ОПК-1.5 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.5 У.4 Умеет описать организационный процесс новейших технологий обслуживания гостей на предприятиях общественного питания ОПК-1.5 В.3 Владеет навыками разработки концепции предприятия общественного питания с применением технологических новаций
<b>ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</b>	
ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ОПК-2.1. У.1. Умеет применять нормативные документы в профессиональной деятельности ОПК-2.1. У.2. Умеет демонстрировать знание профессиональных и квалификационных требований к сотрудникам как контактных, так и не контактных служб гостиничного предприятия ОПК-2.1. В.1. Владеет навыками составления стандартов обслуживания для контактных и неконтактных служб гостиничного предприятия ОПК-2.1. В.2. Владеет основами анализа деятельности гостиниц и других средств размещения
<b>ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение</b>	

<b>услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</b>	
ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-4.1. У.2. Умеет использовать данные мониторинга рынка услуг в сфере гостеприимства при разработке плана продаж гостиничного продукта</p> <p>ОПК-4.1. У.9. Умеет ориентироваться в проблемах межкультурной коммуникации; выстраивать межкультурное взаимодействие в профессиональной сфере при осуществлении мониторинга рынка услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4.1. У.10. Умеет применять методы научных исследований с целью мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4.1. В.9. Владеет навыками применения методов научных исследований с целью мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4.3. У.6. Способен осуществлять медиапланирование; определять приоритетную целевую аудиторию, продолжительность и удельный вес вложений в рекламную деятельность гостиничного предприятия; разработать фирменный стиль и композицию рекламы, уникальное торговое предложение и нейминг организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети интернет	<p>ОПК-4.3. У.7. Способен подготовить и провести презентацию, создать PR-текст, аудио и визуальную PR-информацию, направленные на продвижение организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет</p> <p>ОПК-4.3. У.8. Умеет организовывать выставочные мероприятия для продвижения продукта предприятий гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4.3. В.4. Владеет навыками организации и оценки эффективности рекламной деятельности в гостиничном деле</p> <p>ОПК-4.3. В.5. Владеет навыками и методикой подготовки, проведения и оценки эффективности PR-мероприятий по формированию имиджа, устойчивого бренда организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет</p> <p>ОПК-4.3. В.6. Владеет технологиями продвижения услуг сферы гостеприимства</p>
<b>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</b>	
ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	<p>ОПК-5.1. У.2. Умеет рассчитывать налоговую нагрузку при выбранном варианте налогообложения</p> <p>ОПК-5.1. У.3. Умеет оформлять первичные документы бухгалтерского учета и составлять бухгалтерские проводки</p> <p>ОПК-5.1. У.8. Умеет определить экономические показатели, позволяющие рассчитать структуру цены услуги с в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.1. У.9. Умеет организовывать бизнес-планирование и анализ деятельности гостиниц и других средств размещения; просчитывать механизмы современной системы управления</p>

	гостиницами и другими средствами размещения ОПК-5.1. В.3. Владеет основными навыками выполнения экономических расчетов и ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	ОПК-5.2. У.7. Умеет сопоставлять экономические показатели, позволяющие рассчитать ОПК-5.2. У.10. Умеет осуществлять выбор основных экономических показателей, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации ОПК-5.2. В.5. Владеет приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро -и микро -уровнях; приемами планирования и анализа деятельности гостиничного предприятия
ОПК-5.3.Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения	ОПК-5.3. У.11. Умеет рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства ОПК-5.3. У.12. Умеет рассчитывать основные показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-5.3 В.6. Владеет навыками выбора показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства ОПК-5.3. В.7. Владеет основными навыками повышения экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания

#### 4. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (сервисно-технологическая практика) относится к блоку 2 «Практики» учебного плана подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

Прохождению производственной практики предшествует теоретическая подготовка в рамках лекционных курсов «Межкультурные коммуникации», «Методы научных исследований», «Организация гостиничного дела», «Организация рекламной деятельности», «Технология и организация выставочной деятельности», «Технология и организация услуг питания», «Командообразование и лидерство», «Психология и этика делового общения», «Основы проектной деятельности», «Основы противодействия экстремизму, терроризму и коррупционному поведению», «Основы бухгалтерского учета и налогообложения в гостиничном хозяйстве» и др.

Теоретические знания и часть умений соответствующих компонентов компетенций, сформированных на дисциплинах, предшествующих практике, являются базовыми для последующего формирования умений и навыков на производственной практике (сервисно-технологическая практика). Формирование компонентов компетенций в результате прохождения производственной практики необходимо для дальнейшего успешного усвоения содержания дисциплин (обеспечиваемые дисциплины):

«Маркетинг гостиничного предприятия», «Организация деятельности служб бронирования на основе платформы Тревеллайн» «Правовое регулирование гостиничного сервиса», «Связи с общественностью», «Технологии гостиничной деятельности», «Документационное обеспечение управления гостиничным предприятием», «Стандартизация, сертификация и контроль качества гостиничных услуг», «Экономика гостиничного предприятия».

#### 5. Объем практики и ее продолжительность



Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов), включая 8 часов на контактную работу с обучающимися. Продолжительность практики составляет 4 недели:

Объем практики и ее продолжительность (очная форма)

Название	Курс	Трудоемкость (зачетные единицы)	Кол-во недель	Часы/в том числе контактные
Производственная практика (сервисно-технологическая практика)	2	6	4	216/8

Объем практики и ее продолжительность (заочная форма)

Название	Курс	Трудоемкость (зачетные единицы)	Кол-во недель	Часы/в том числе контактные
Производственная практика (сервисно-технологическая практика)	4	6	4	216/8

#### 6. Содержание практики

Во время прохождения производственной практики (сервисно-технологическая практика) студенты выполняют отдельные виды работы по программе, согласованной с руководителем практики.

Содержание практики предполагает опору на теоретические знания студентов и нацелено на совершенствование их практических умений.

Оно включает:

##### 1. Изучение и анализ:

- основных направлений деятельности гостиницы (средства размещения),
- специфики деятельности предприятия.

##### 2. Практическое исследование и теоретическое осмысление:

- особенностей работы средства размещения;
- опыта работы с различными категориями граждан.

##### 3. «Погружение» в профессиональную деятельность работника индустрии гостеприимства,

которое предполагает:

- анализ работы предприятия;
- анализ работы конкретного специалиста учреждения (службы, подразделения);
- помощь в организации и проведении мероприятий (по плану учреждения);
- самостоятельное выполнение индивидуальных заданий и задач.

#### Руководитель практики от организации обязан:

1. Обеспечить студента рабочим местом.
2. Консультировать студента по вопросам практики.
3. По окончании практики составить отзыв о результатах прохождения студентом практики.
4. Заверить отзыв подписью и печатью организации.

#### Права и обязанности студента-практиканта

Во время прохождения учебной практики студент-практикант имеет право:

1. На использование материальной базы организации и ВУЗа.
2. Вносить предложения и рекомендации по проведению практики.
3. На получение консультации и инструктажа от руководителя практики.

В соответствии с планом практики студент обязан:

1. Отмечать явку на базу практики у руководителя практики от организации.
2. Соблюдать трудовую дисциплину и установленные в учреждении правила внутреннего распорядка.

3. Регулярно производить записи в дневнике практики.
4. Оформить в соответствии с требованиями отчет о результатах практики.
5. Предоставить в установленные сроки отчетную документацию по практике.
6. Выступить с докладом на защите по практике по результатам прохождения практики.

Этапы	Виды деятельности
<b>Подготовительный этап.</b> 1. Установочная конференция, Знакомство с целями, задачами, содержанием и режимом практики, Обсуждение заданий на практику, Консультация по подготовке итоговых документов. Знакомство с базой практики.	Участие в установочной конференции, прохождение инструктажа по технике безопасности; знакомство с руководителем практики; получение краткой информации об объекте практики; ознакомление с программой практики.
2. Планирование деятельности. Определение целей, задач деятельности студента и их конкретизация в рамках принимающего на практику учреждения	Совместно с руководителем составление плана работы на период практики с указанием форм работы и конкретных сроков.
<b>Основной этап</b> 1. Ознакомление с основными направлениями деятельности в учреждении (предприятии)-базе практики.	Выявить и отразить в отчете структуру и содержание деятельности учреждения (предприятия): 1. Паспорт учреждения (приложение 1). 2. Нормативно-правовые документы, регламентирующие отношения в сфере гостиничного дела. 3. Организационную структуру управления. 4. Сегмент рынка. Анализ потребностей населения в гостиничных услугах. 5. Особенности рекламной деятельности предприятия и каналы продвижения. 6. Технологические новации и информационное обеспечение.
2. Самостоятельная деятельность (работа). Анализ работы гостиницы или др. средства размещения (службы) в рамках тематики курсовой работы	1. Помощь в оказании услуг специалисту в организационных, управленческих видах деятельности. 2. Участие в работе службы (выполнение конкретных поручений). 3. Изучение особенностей работы специалиста гостиницы или иного средства размещения.
<b>Заключительный этап</b> 1. Обобщение и анализ итогов практики	1. Анализ и обобщение знаний и опыта работы специалиста индустрии гостеприимства. Обобщенная рефлексия итогов практики. 2. Обобщение и систематизация полученных результатов. 3. Подготовка итоговых отчетных документов. 4. Подготовка выступления.
2. Промежуточная аттестация (зачет)	По окончании практики студенты должны пройти процедуру защиты практики.

### Задания для самостоятельной работы студентов

#### Задание 1:

1. Изучить программу производственной практики.
2. Беседа с администрацией и специалистами базы практики о специфике и особенностях деятельности средства размещения.
3. Разработать индивидуальный план работы на время прохождения практики.
4. Ознакомление с правилами техники безопасности на предприятии.

#### **Задание 2:**

1. Составление паспорта учреждения или службы (подразделения).
2. Изучить и проанализировать нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятий базы практики. Привести краткие выписки из документов.
3. Изучить и дать оценку типу организационной структуры управления предприятием, оформить схему.

#### **Задание 3:**

1. Изучить и дать характеристику сегмента рынка предприятия.
2. Выполнить анализ потребности населения в гостиничных услугах предприятия, оформить в виде анкеты и отчета, по проведенному исследованию.

#### **Задание 4:**

1. Изучить и дать характеристику рекламной деятельности гостиничного предприятия, отметить в характеристике предприятия.
2. Изучить каналы распространения гостиничных услуг, используемых в практике работы предприятия, отметить в характеристике предприятия.
3. Выполнить анализ эффективности рекламной деятельности предприятия, выполнить в виде таблицы: таблицы эффективности рекламного объявления; расчета целевой аудитории и пересекающейся; мероприятий по повышению эффективности использования рекламы. Отметить в характеристике предприятия.

#### **Задание 5:**

Изучение и анализ опыта работы сотрудников данного предприятия.

Студентам рекомендуется: изучить специфику работы одного из сотрудников предприятия (службы), помощником которого они назначены. С помощью методов наблюдения, беседы, интервью, анализа документов и материалов работы следует получить информацию, дающую возможность проанализировать и обобщить опыт работы специалиста.

1. Изучаемый объект \_\_\_\_\_ (менеджер, специалист...)
2. Квалификационные требования, предъявляемые к сотруднику данной службы.
3. Требования к опыту практической работы.
4. Особые условия допуска к работе.
5. Функциональные обязанности.
6. Необходимые знания и умения.
7. График работы.
8. Условия труда.
9. Социальные гарантии.
10. Методы мотивации.
11. Трудности, противоречия, «слабые звенья».
12. Степень надежности и стабильности результатов, их соответствие критериям, в какой степени (% высокий, средний, низкий):
  - а) успешности осуществляемой деятельности;
  - б) развитие личности;
  - в) здоровья, физического развития, заболеваемости, социальной адаптации и престижа;
  - д) психологического комфорта.

### **Задание 6:**

Изучить и дать характеристику коммуникаций специалиста сферы гостиничного хозяйства (студент-практикант) и клиента в процессе производства и реализации гостиничных услуг предприятия. В случае выявления коммуникационных барьеров, выявить причины их возникновения и мероприятия по устранению и предупреждению.

Описать технологический процесс выполнения одной из операций служб гостиничного предприятия (по выбору).

### **Задание 7:**

Проанализировать свою деятельность за период практики, составить отчет о прохождении практики с выводами и предложениями по совершенствованию практики.

### **7. Формы отчетности по практике**

Организационными условиями производственной практики (сервисная практика) являются:

1. Приказ деканата университета о проведении практики: указывается срок прохождения практики, прилагается список распределения студентов по базам практики.
2. Назначение руководителей практики от университета.
3. Назначение руководителей практики от организации из числа опытных работников структурных подразделений базы практики.
4. Проведение установочной конференции со студентами, где их знакомят с приказом деканата, проводят инструктаж о прохождении учебной практики, конкретизируют место прохождения практики и знакомят с программой практики.

**При направлении студентов на практику им выдаются следующие документы:**

1. Дневник прохождения практики.
2. Договор на проведение учебной практики.

### **Отчетная документация студентов:**

1. Дневник практики. В период практики студент регулярно ведет дневник практики. Записи должны отражать содержание работ, выполненных в течение дня, краткое описание событий дня.

В дневнике практики обязательно должны быть указаны:

- тип практики;
- место прохождения практики;
- индивидуальное задание на практику;
- наименование предприятия (место прохождения практики);
- заполненный календарный план прохождения отдельных этапов практики, в котором отражены действия студента;
- отзыв руководителя практики от организации;
- подпись и печать с места базы практики и от университета.

2. Отчет о практике.

В период прохождения практики студентом оформляется материал к отчету в соответствии с требованиями к его содержанию.

Структура отчета предусматривает логическую связь с основными этапами прохождения практики. Отчет выполняется в свободной форме, но должен в себя включать цели и задачи практики, анализ результатов работы и выводы по результатам практики.

Объем отчета составляет 10-15 печатных страниц (без учета приложений).

### **Порядок предоставления на кафедру и защита отчета по практике:**

По итогам производственной практики студенты сдают зачет.

Зачет выставляется на основании следующих критериев:

- отчета о результатах практики;
- отзыва на студента с места базы практики;
- защиты отчета о прохождении практики.

## **Защита практики**

Одним из условий успешного окончания практики является защита практики. В ходе защиты студенты выступают с основными докладами, после чего в форме свободной дискуссии обмениваются мнениями по проблемам содержания, критериев оценок и организации практики, а также выступают с конкретными конструктивными предложениями по совершенствованию проведения практики. Защиту организует и проводит факультет (руководитель практики от деканата).

Таким образом, защита практики включает в себя следующие *этапы*:

- анализ проблем, связанных с организацией и проведением прошедшей практики;
- аттестация студентов-практикантов, презентация ими результатов практики.

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачёта.

В дневнике по практике руководитель дает отзыв о работе студента, ориентируясь на его доклад и отчет.

Дневник является одним из основных документов практиканта. Студент должен ежедневно кратко записывать в дневник все, что им сделано за день по выполнению календарного графика прохождения практики. После завершения практики дневник вместе с отчетом должен быть просмотрен руководителем практики, который составляет отзыв о работе студента и подписывает его.

После практики студент защищает представленный отчет перед кафедральной комиссией, состав которой назначается заведующим кафедрой. На основании отчета и защиты результатов практики комиссия решает вопрос о зачете. Незачет по практике расценивается как академическая задолженность. Общие итоги практики подводятся на Совете факультета.

## **8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.**

Фонд оценочных средств по практике представлен в Приложении 1

## **9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

Перед началом практики студент знакомится с рабочей программой практики, изучает литературу по тематике будущей практики. Соответствующая литература предусмотрена в учебных программах дисциплин, изученных ранее.

Учебно-методическая литература библиотеки «Университета управления «ТИСБИ» по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

### **Основная литература**

1. Касьянов, В. В. История России : учебник для вузов / В. В. Касьянов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 257 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18529-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586827>

2. Гуревич, П. С. Философия: учебник для вузов / П. С. Гуревич. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 462 с. — ISBN 978-5-534-15952-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510333>

3. Безопасность жизнедеятельности для педагогических и гуманитарных направлений : учебник и практикум для вузов / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 351 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18519-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/600369>

4. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 5-е изд. — Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2023. — 213 с. — ISBN 978-5-394-05151-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124098>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Павлюченко, Ю. В. Высшая математика для гуманитарных направлений : учебник и практикум для вузов / Ю. В. Павлюченко, Н. Ш. Хассан, В. И. Михеев. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 219 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18373-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/582674>

6. Теплая Н.В. Основы бухгалтерского учета и финансово-экономического анализа. Ч.1. Теоретические основы бухгалтерского учета : учебное пособие / Теплая Н.В.. — Москва : Российский государственный университет правосудия, 2024. — 380 с. — ISBN 978-5-93916-765-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/138209.html>

7. Милорадова, Н. Г. Психология и педагогика: учебник и практикум для вузов / Н. Г. Милорадова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 307 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08986-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513016>

8. *Бороздина, Г. В.* Психология и этика делового общения : учебник и практикум для вузов / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16726-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/582546>

9. Русский язык и культура речи. Семнадцать практических занятий : учебник для вузов / под редакцией Е. В. Ганапольской, Т. Ю. Волошиновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10423-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585306>

10. *Боголюбова, Н. М.* Межкультурная коммуникация : учебник для вузов / Н. М. Боголюбова, Ю. В. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 582 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16204-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589239>

11. Теория межкультурной коммуникации : учебник и практикум для вузов / под редакцией Ю. В. Таратухиной, С. Н. Безус. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 254 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17178-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583597>

12. *Черников, В. Г.* Методы научных исследований в сфере сервиса : учебник для вузов / В. Г. Черников. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13276-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588208>

13. *Глазков, В. Н.* Методы научных исследований в сфере туризма и гостиничного дела : учебник для вузов / В. Н. Глазков. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13427-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588266>

14. *Леонова, Е. В.* Эмпирические методы психологического исследования : учебник для вузов / Е. В. Леонова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17112-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565615>

15. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512685>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

16. *Николенко, П. Г.* Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. —

Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587395>

17. Игнатьева, И. Ф. Организация туристской индустрии : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Игнатьева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19833-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/569240>

18. Черников, В. Г. Сервисология : учебное пособие для вузов / В. Г. Черников. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13272-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519304>

19. Чумиков, А. Н. Связи с общественностью и медиакommunikации : учебник для вузов / А. Н. Чумиков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 199 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15991-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586446>

20. Карпова, С. В. Рекламное дело : учебник и практикум для вузов / С. В. Карпова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 344 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19800-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/582727>

21. Волков, А. М. Правоведение : учебник для вузов / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 338 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15665-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586833>

22. Куканова, Е. В. Политология и социология : учебник для вузов / Е. В. Куканова, П. Д. Павленок. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 248 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06298-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598657>

23. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для вузов / ответственные редакторы В. В. Химик, Л. Б. Волкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 308 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00358-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583429>

24. Коль, О. Д. Маркетинг в туристской индустрии: учебник и практикум для вузов / О. Д. Коль. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 342 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16269-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530722>

#### Дополнительная литература:

1. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587395>

2. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для вузов / Л. Г. Березовая. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 429 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17458-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560383>

3. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для вузов / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 638 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20019-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583404>

4. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство

Юрайт, 2026. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598755>

5. Гуревич, П. С. *Философия: учебник для вузов* / П. С. Гуревич. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 462 с. — ISBN 978-5-534-15952-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510333>

6. *Дзялошинский, И. М. Деловые коммуникации. Теория и практика : учебник для вузов* / И. М. Дзялошинский, М. А. Пильгун. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21647-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/582872>

7. Крысько, В. Г. *Психология и педагогика: учебник для бакалавров для вузов* / В. Г. Крысько. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 471 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11849-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510805>

8. *Правовые основы противодействия коррупции : учебник и практикум для вузов* / А. И. Землин, О. М. Землина, В. М. Корякин, В. В. Козлов ; под общей редакцией А. И. Землина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 198 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16419-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586920>

9. *Коноваленко, М. Ю. Реклама и связи с общественностью. Введение в профессию : учебник для вузов* / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 298 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20260-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/582936>

10. *Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов* / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587573>

11. *Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов* / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512685>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

12. *Боголюбова, Н. М. Межкультурная коммуникация : учебник для вузов* / Н. М. Боголюбова, Ю. В. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 582 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16204-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589239>

13. *Теория межкультурной коммуникации : учебник и практикум для вузов* / под редакцией Ю. В. Таратухиной, С. Н. Безус. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 254 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17178-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583597>

14. *Глазков, В. Н. Методы научных исследований в сфере туризма и гостиничного дела : учебник для вузов* / В. Н. Глазков. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13427-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588266>

15. *Черников, В. Г. Методы научных исследований в сфере сервиса : учебник для вузов* / В. Г. Черников. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13276-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588208>

16. *Дорфман, Л. Я. Методологические основы эмпирической психологии : учебник для вузов* / Л. Я. Дорфман. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 198 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09013-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585914>

#### **Интернет-ресурсы:**



1. BusinesStat. Готовые обзоры рынков [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://marketing.rbc.ru>.
2. Всероссийский центр изучения общественного мнения (ВЦИОМ) [Электронный ресурс]. – <http://www.wciom.ru>.
3. Базы данных Федеральной службы государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/databases>.
4. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbook.ru>).
5. Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/>).
6. Образовательная платформа «Юрайт» (<https://urait.ru>).
7. Государственный комитет Республики Татарстан по туризму [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://tourism.tatarstan.ru>.
8. Федеральное агентство по туризму [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru).
9. Новости: Рестораны, кафе, общественное питание [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.businessrest.ru](http://www.businessrest.ru).
10. Основы ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.prorestoran.com](http://www.prorestoran.com).
11. Туристско-информационный центр Казани [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://kazantravel.ru/about>.
12. Ассамблея туристских волонтеров РТ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://opr.tatarstan.ru/assambleya-turistskih-volonterov.htm>.
13. Центр развития туризма РТ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tdc-tatar.ru>.
14. Ассоциация отельеров РТ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.aokrt.ru>.
15. Информационно-правовая система «Гарант» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.garant.ru>.

#### **10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики**

Во время прохождения практики по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» студент использует современную компьютерную технику, Интернет-ресурсы, базы данных, программные и технические средства, предоставляемые в учреждении, являющимся базой практики и Университете управления «ТИСБИ».

Реализация программы практики обеспечивается доступом каждого студента к информационным ресурсам – Университетскому библиотечному фонду (учебно-методическую литературу, ресурсы электронной библиотеки «IPRbooks») и сетевым ресурсам Интернет.

В Университете созданы специализированные аудитории, оснащенные мультимедийной и интерактивной техникой для проведения практических занятий, практик, создан и успешно функционирует программный комплекс «Интегрированная система управления учебным процессом в ВУЗе» (ИСУ ВУЗ), <http://www.isuvuz.ru>. Все компоненты программного обеспечения ИСУ ВУЗ являются собственными разработками университета. «ИСУ ВУЗ» в комплексе решает задачи автоматизации в управлении учебным процессом и организации единого образовательного пространства для студентов, преподавателей, руководителей и учебно-вспомогательного персонала образовательного учреждения.

Для студентов ИСУ ВУЗ предоставляет возможность постоянно находиться в комфортном информационном образовательном пространстве своего ВУЗа. Через персональный Web-кабинет студент с любого компьютера и местоположения через сеть интернет имеет возможность круглосуточного доступа к учебным, научно-практическим и дополнительным материалам, тематическим форумам, коллективным проектам, общению с преподавателями.

Использование ИКТ в учебном процессе программного обеспечения, позволяет осуществлять поиск информации в сети Интернет, систематизацию, анализ и презентацию информации, экспорт информации на цифровые носители.

### Материально-техническое обеспечение производственной практики

<b>Читальный зал. Кабинет для самостоятельной работы студентов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Операционная система Microsoft Windows 8.1 Pro, Windows 10 Pro.</li> <li>– Microsoft Office 2013. Данные программы получают обновления автоматически, в режиме, установленном разработчиком (компанией Microsoft), посредством сети интернет.</li> <li>– Информационно-правовая система «Гарант» (Обновления производятся в автоматическом режиме через сеть Интернет самим разработчиком практически ежедневно)</li> </ul>
<b>Учебная аудитория. Мультимедийная аудитория. Лаборатория технологий сервисных услуг</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Операционная система Microsoft Windows 10 Pro.</li> <li>– Microsoft Office 2013. (Данные программы получают обновления автоматически, в режиме, установленном разработчиком (компанией Microsoft), посредством сети интернет)</li> <li>– 1С:Индустрия питания и гостеприимства. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях.</li> <li>– ExaExcursions. (Программа для руководителей экскурсионно-туристических агентств и принимающих сторон туристических компаний. Программа связывает руководителя, логиста (диспетчера), экскурсионного менеджера, супервайзера, бухгалтера и других сотрудников компании, обеспечивая всех нужной, точной и своевременной информацией)</li> </ul>
<b>Компьютерный класс</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Операционная система Microsoft Windows 10 Pro.</li> <li>– Microsoft Office 2013. (Данные программы получают обновления автоматически, в режиме, установленном разработчиком (компанией Microsoft), посредством сети интернет)</li> <li>– 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях.</li> <li>– 1С:Индустрия питания и гостеприимства (Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях)</li> </ul>
<b>Мультимедийная аудитория. Кабинет организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей. Лаборатория гостиничных технологий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Операционная система Microsoft Windows 10 Pro.</li> <li>– Microsoft Office 2013. (Данные программы получают обновления автоматически, в режиме, установленном разработчиком (компанией Microsoft), посредством сети интернет)</li> <li>– ExaHotel. (Программа для автоматизации работы небольших гостиниц, отелей, гостевых домов, включающая в себя управление, администрирование, автоматический расчет и многое другое. Бесплатные локальные лицензионные ключи (только для образовательной деятельности) на любое количество компьютеров (<a href="https://exaoffice.ru/promo/education/">https://exaoffice.ru/promo/education/</a>))</li> <li>– ExaExcursions. (Программа для руководителей экскурсионно-туристических агентств и принимающих сторон туристических компаний. Программа связывает руководителя, логиста (диспетчера))</li> </ul>
<b>Институт сервиса. Лаборатория «Гостиничный номер»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Операционная система Microsoft Windows 10 Pro.</li> <li>– Microsoft Office 2013. (Данные программы получают обновления автоматически, в режиме, установленном разработчиком (компанией Microsoft), посредством сети интернет)</li> </ul>

### 11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Местом проведения практики могут являться сторонние организации (гостиницы и аналогичные средства размещения, специализированные средства размещения и др.), обладающие необходимым кадровым, научно-техническим потенциалом, современными информационными системами управления.

Во время прохождения производственной практики студент может воспользоваться:

- **ресурсами университета:** компьютерными классами; библиотекой, кабинетами для самостоятельной работы студентов, оснащенных компьютерами с типовым пакетом системного и офисного ПО в соответствии с реестром материального обеспечения университета управления «ТИСБИ»; лабораториями кафедры социально-культурного сервиса и туризма (обладающими материально-техническим обеспечением согласно реестру МТО Университета управления «ТИСБИ») и т.д.

- **МТО, предоставляемое базой практики,** в соответствии с договором о практике. Материально-техническая база предприятия, где студент проходит практику, должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности.

Материально-техническая база предприятия, где студент проходит практику, должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности.

Студентам должно предоставляться оборудованное рабочее место с доступом к программным продуктам Microsoft Word, Microsoft Excel, по возможности, к справочным правовым системам Гарант, Консультант Плюс и к сети Интернет в структурном подразделении организаций, с которыми УВО «Университет управления «ТИСБИ» предварительно заключает договор на прохождение практики.

**Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций профессионального сообщества (работодателей).**

**Составитель: зав. каф. социально-культурного сервиса и туризма УВО «Университет управления «ТИСБИ», к.филол.н., доцент Садыкова Э.Р.**

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1.

### **УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

#### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (СЕРВИСНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)**

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дела
Профили подготовки	Гостиничная деятельность
Форма обучения	очная, заочная
Год набора	2023, 2024, 2025, 2026

Казань

## ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике (сервисно-технологическая практика)

43.03.03 «Гостиничное дело»

Формируемые компетенции/ Индикаторы Формы контроля		УК-2	УК-3	УК-5	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-4	ОПК-5
		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	УК-5.3	ОПК-1.3 ОПК-1.4 ОПК-1.5	ОПК-2.1	ОПК-4.1 ОПК-4.3	ОПК-5.1 ОПК-5.2
Формы контроля								
Зачёт	защита отчета по практике		У1В1 У2В10 У3В3		У2В1 У7В5	У1У2 В1В2	У9 У10В9 У6У7 У8	
	отчет по практике	У1В1 У8В9 У3В3		В5	У2В1 У4В3	У1У2 В1В2	У2 У10В9 У6У7 В4В5В6	У2У3У8У9 В3 У7У10В5

### НАПОЛНЕНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ФОРМАМ КОНТРОЛЯ

**Содержательные элементы оценочного средства:**

#### 1. Речь к защите отчета по практике

Выступление на итоговой конференции с защитой отчета по практике – важная составляющая итоговой оценки за практику. Оценивание выступления формируется из умения выступать перед аудиторией и грамотно подготовить защитную речь.

При подготовке защиты отчета по практике следует учитывать, что ее продолжительность в устном исполнении не превышает 10 минут. За это время необходимо охватить все значимые моменты за время работы. В письменном виде доклад занимает не более трех страниц.

Умение создать контакт со слушателями является важным аспектом для получения высокой оценки. Прежде чем приступить к повествованию, студент обязан отрепетировать данный процесс и выучить текст доклада.

Как правило, после защиты отчета, члены комиссии задают студенту вопросы по теме. Этого можно избежать или свести к минимуму, если во время представления охватить полностью всю важную информацию и представить ее в лаконичной, доступной форме.

Студент описывает процесс своей практической деятельности. Объясняются результаты практической деятельности, а также анализируются затруднения, ошибки. Объем этого пункта оптимален и занимает большую часть от объема защиты.

Заключительным этапом служат приведенные выводы по результатам анализа практики, после которых дается объективная оценка ее результатов глазами студента.

Следуя структуре, текст повествуется в четкой форме, приемлемой для восприятия, литературным языком, с использованием риторических средств. Необходимо убедить членов комиссии, что перед ними выступает будущий специалист, разбирающийся в определенной сфере и конкретной теме.

**Критерии оценивания**

1. Организация речи (плавность перехода от одной части речи к другой; последовательность всех частей монолога; заключение, подтверждающее единство всех составляющих).

2. Грамотность речи (степень литературности языка, свободное владение профессиональной терминологией, отсутствие слов-паразитов).

3. Презентация речи оратора и оценка эффективности публичного выступления (было ли изложение ярким и приятным аудитории или нудным; была ли его речь эмоциональной; какими были навыки артикуляции; насколько удачной была манера держать себя перед аудиторией).

4. Соблюдение регламента.

5. Использование правил речевого этикета (речевые формулы приветствия, представления, благодарности).

## **2. Презентация к защите отчета по практике**

Требования к оформлению электронных презентаций.

Основной элемент презентации – слайд. Поэтому оформление презентации – это оформление каждого слайда. Элементами слайда являются текст, таблицы, картинки, диаграммы, графические объекты, рисунки, фотографии, фильмы и звуки, видеоклипы и т.д. Типы текста: заголовки, подзаголовки, обычный текст, маркированные и нумерованные списки. С целью улучшения внешнего вида и повышения читаемости и степени усвоения предложенного материала производится операция форматирования текста.

Выбор типа, стиля и размера шрифта

1. Лучше всего презентация смотрится при использовании не более 2 типов шрифтов.
2. Оптимальное количество строк не более 7.
3. Количество символов в строке не более 40 (в том числе пробелы).
4. Использование заглавных и строчных букв облегчает чтение и распознавание слов.

Использование цвета, больших букв, усиление жирности, курсивный шрифт помогают выделить главное

5. Лучше читается шрифт без засечек (например, Arial)

6. Оптимальные шрифты (заголовок – 24-32; подзаголовок – 22-24; основной текст – 18-24; подписи данных – 20-22)

7. Пунктуацию в заголовках или коротких фразах лучше не использовать (отсутствие точки помогает глазу сосредоточиться на главном)

8. Написание коротких фраз вместо предложений – целесообразно.

9. Помните – человек воспринимает зрительную информацию слева- направо; сверху-вниз.

Изменение цвета текста.

В основе создания цветовой гаммы лежат 2 метода – по сходству (цветовая композиция одного направления) и по контрасту (резкое противопоставление и столкновение 2-3 различных цветов – красный и черный; черный, красный, желтый; белый, черный, красный). Главное в выборе метода зависит от поставленных задач и эмоционального замысла, с учетом вкуса и художественного чутья человека (возможны консультации с художником – оформителем)

Выравнивание.

1. Для структурирования информации и облегчения ее восприятия используются списки (нумерованные либо маркированные)

2. Поля у слайда должны быть не менее 0,7 см от края

Установка межстрочного интервала

Оптимальный межстрочный интервал от 1 до 1,5 (меньший плохо читается)

Фотографии.

1. Следите за размером и качеством используемых фотографий.

2. Скачивая фото из Интернета, сначала откройте изображение. Никогда не используйте фото, если не уверены в том, что Вы не нарушаете чужих авторских прав.

3. Увеличивая или уменьшая размер, делайте это с помощью «уголков»

Анимация:

1. Анимированный рисунок в качестве украшения отвлекает внимание.

Основные психологические аспекты, способствующие наиболее полному усвоению материала с экрана.

1. Главная информация должна быть размещена в центре экрана: в верхнем левом квадрате.

2. Несколько элементов для считывания должны быть расположены слева направо.

3. Расположение элементов на кадре снизу вверх воспринимается как развитие; сверху вниз – спад; по часовой стрелке – цикличность.
  4. Не должно быть избытка и нагромождения элементов.
  5. Для быстрого нахождения нужной информации эффективно цветовое кодирование, кодирование мельканием.
  6. Другой фон, более позднее включение, другая яркость, отделение рамкой – разделители информации на слайде.
  7. Наличие рисунков, чертежей, схем внутри текста затрудняет его восприятие.
  8. При использовании цветов следует учитывать чувствительность глаза (оптимальны – зеленый и желтый; синий цвет быстро утомляет глаза); воздействие цветов на психику и физиологию.
- 4 основных принципа оформления презентаций (Вильямса Робина):
1. Принцип контраста (разные стили, размер шрифта, разные цвета) Контраст привлекает внимание.
  2. Принцип повторяемости (повторение элементов оформления – рамки, поля, фон и т.п.) Это создает ощущение организованности и единства.
  3. Принцип упорядоченности (элементы на слайде)
  4. Принцип близости (элементы взаимосвязанные должны быть сгруппированы вместе)

### **Содержание отчета по практике**

Структура отчета предусматривает логическую связь с основными этапами прохождения учебной практики. Отчет выполняется в свободной форме, но должен в себя включать цели и задачи практики, анализ результатов учебно-ознакомительной и исследовательской работы и выводы по результатам практики.

Отчет по учебной практике должен включать:

1. Цели и задачи практики.
2. Индивидуальный план работы.
3. Отражение собственной деятельности в учреждении (по дням)
4. Отчет о выполнении всех заданий по практике.

### **Критерии оценивания степени сформированности компетенции:**

1. Умение недискриминационно взаимодействовать с клиентами предприятий гостиничного хозяйства.
2. Умение организовывать гостиничные услуги с использованием технологических новаций
3. Умение информировать потребителей о содержании и механизмах предоставления предлагаемых гостиничных услуг
4. Владение навыками построения конструктивного диалога с гостями в процессе оказания гостиничных услуг.
5. Владение навыками пользования специализированными программными продуктами при оказании услуг.
6. Владение навыками оказания туристских и экскурсионных услуг в соответствии с международными и национальными стандартами.
7. Владение навыками убеждения при презентации гостиничного продукта.

### **Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам практики:**

1. Какие конфликтные ситуации возникали во время прохождения практики? Каким способом удавалось урегулировать конфликт?
2. Какова география гостей средства размещения? Использовались ли Вами в работе основы межкультурных коммуникаций?
3. Какие инновационные технологии, в том числе цифровые применяются в средстве размещения? Технологии искусственного интеллекта?

4. Какова организационная структура гостиничного предприятия? На сколько она функциональна?
5. Какая автоматизированная система управления установлена в средстве размещения? Перечислите ее основные модули.
6. С какими нормативно-правовыми документами/внутренними документами Вам пришлось поработать/ознакомиться в процессе прохождения практик?
7. Какие стандарты обслуживания внедрены в работу средства размещения? Как происходит контроль за их выполнением?
8. Какие услуги являются наиболее популярными в средстве размещения и почему?
9. Назовите основные каналы продаж гостиничного предприятия. Чем они обусловлены?
10. Ваши предложения по улучшению качества предоставляемых услуг?

### Оценка уровня сформированности компетенций

**УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	<b>Пороговый уровень (как минимально допустимый)</b> (от 60 до 70 баллов)	Умеет формулировать цели проектной деятельности Умеет ставить цели и формировать задачи, связанные с созданием и коммерциализацией технологических и продуктовых инноваций Умеет оценивать потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности Владеет навыками формулирования целей проектной деятельности	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
2	<b>Базовый уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 71 до 85 баллов)	Умеет формулировать цели проектной деятельности Умеет ставить цели и формировать задачи, связанные с созданием и коммерциализацией технологических и продуктовых инноваций Умеет оценивать потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности Владеет навыками формулирования целей проектной деятельности Владеет инструментами разработки проекта, управления его стоимостью, рисками, качеством, реализацией проекта	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
3	<b>Повышенный уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 86 до 100 баллов)	Умеет формулировать цели проектной деятельности Владеет навыками формулирования целей проектной деятельности  Умеет ставить цели и формировать задачи, связанные с созданием и	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике



		<p>коммерциализацией технологических и продуктовых инноваций</p> <p>Владеет инструментами разработки проекта, управления его стоимостью, рисками, качеством, реализацией проекта</p> <p>Умеет оценивать потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности</p> <p>Владеет навыками проектирования задач, выбирая оптимальный способ ее решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений</p>	
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде**

<b>№ п/п</b>	<b>Уровни сформированности компетенции</b>	<b>Основные признаки уровня</b>	<b>Инструменты оценки сформированности уровня</b>
1	2	3	4
1	<b>Пороговый уровень (как минимально допустимый)</b> (от 60 до 70 баллов)	<p>Умеет использовать инструменты командообразования, управления конфликтами и стрессами в команде.</p> <p>Умеет применять принципы бесконфликтного поведения в коллективе; разрешать конфликты; применять технологии разрешения конфликтов</p> <p>Умеет анализировать возможные последствия личных действий в процессе работы по достижению поставленной цели</p> <p>Умеет налаживать отношения и делегировать полномочия в команде</p> <p>Владеет методами бесконфликтного взаимодействия с коллегами в коллективе и навыками предотвращения конфликтных ситуаций при организации совместной деятельности; основными приемами психологической саморегуляции</p>	<p>Зачёт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчета по практике</li> <li>– отчет по практике</li> </ul>
2	<b>Базовый уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 71 до 85 баллов)	<p>Умеет использовать инструменты командообразования, управления конфликтами и стрессами в команде.</p> <p>Умеет применять принципы бесконфликтного поведения в коллективе; разрешать конфликты; применять технологии разрешения конфликтов</p> <p>Умеет анализировать возможные последствия личных действий в процессе работы по достижению поставленной цели</p> <p>Умеет налаживать отношения и делегировать полномочия в команде</p> <p>Владеет методами бесконфликтного взаимодействия с коллегами в коллективе и навыками предотвращения конфликтных ситуаций при организации совместной деятельности; основными приемами</p>	<p>Зачёт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчета по практике</li> <li>– отчет по практике</li> </ul>

		психологической саморегуляции Владеет инструментами формирования командного духа и структуры команды	
3	<b>Повышенный уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 86 до 100 баллов)	Умеет использовать инструменты командообразования, управления конфликтами и стрессами в команде. Владеет навыками управления гармонизацией целей и развитием команды Умеет применять принципы бесконфликтного поведения в коллективе; разрешать конфликты; применять технологии разрешения конфликтов Владеет методами бесконфликтного взаимодействия с коллегами в коллективе и навыками предотвращения конфликтных ситуаций при организации совместной деятельности; основными приемами психологической саморегуляции Умеет анализировать возможные последствия личных действий в процессе работы по достижению поставленной цели Владеет инструментами формирования командного духа и структуры команды Умеет налаживать отношения и делегировать полномочия в команде Владеет инструментами управления конфликтами и стрессами в команде	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

**УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	<b>Пороговый уровень (как минимально допустимый)</b> (от 60 до 70 баллов)	Умеет находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
2	<b>Базовый уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 71 до 85 баллов)	Умеет находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
3	<b>Повышенный уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 86 до 100 баллов)	Умеет находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

**ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания**

<b>№ п/п</b>	<b>Уровни сформированности компетенции</b>	<b>Основные признаки уровня</b>	<b>Инструменты оценки сформированности уровня</b>
1	2	3	4
1	<b>Пороговый уровень (как минимально допустимый)</b> (от 60 до 70 баллов)	Умеет классифицировать современные информационно-коммуникационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Умеет определять последовательность этапов внедрения инноваций на предприятие общественного питания	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
2	<b>Базовый уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 71 до 85 баллов)	Умеет классифицировать современные информационно-коммуникационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Умеет определять последовательность этапов внедрения инноваций на предприятие общественного питания Владеет навыками классификации информационных систем, используемых в сфере общественного питания и способен определить необходимость внедрения автоматизированных систем управления в зависимости от типа предприятия общественного питания	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
3	<b>Повышенный уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 86 до 100 баллов)	Умеет классифицировать современные информационно-коммуникационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания Владеет навыками использования современных специализированных программ, используемых в процессе предоставления услуг питания Умеет определять последовательность этапов внедрения инноваций на предприятие общественного питания Владеет навыками классификации информационных систем, используемых в сфере общественного питания и способен определить необходимость внедрения автоматизированных систем управления в зависимости от типа предприятия общественного питания	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

**ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

<b>№ п/п</b>	<b>Уровни сформированности компетенции</b>	<b>Основные признаки уровня</b>	<b>Инструменты оценки сформированности уровня</b>
1	2	3	4
1	<b>Пороговый уровень (как минимально допустимый)</b> (от 60 до 70 баллов)	Умеет применять нормативные документы в профессиональной деятельности Умеет демонстрировать знание профессиональных и квалификационных требований к сотрудникам как контактных, так и не контактных служб гостиничного предприятия	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
2	<b>Базовый уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 71 до 85 баллов)	Умеет применять нормативные документы в профессиональной деятельности Умеет демонстрировать знание профессиональных и квалификационных требований к сотрудникам как контактных, так и не контактных служб гостиничного предприятия Владеет навыками составления стандартов обслуживания для контактных и неконтактных служб гостиничного предприятия	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
3	<b>Повышенный уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 86 до 100 баллов)	Умеет применять нормативные документы в профессиональной деятельности Умеет демонстрировать знание профессиональных и квалификационных требований к сотрудникам как контактных, так и не контактных служб гостиничного предприятия Владеет навыками составления стандартов обслуживания для контактных и неконтактных служб гостиничного предприятия Владеет основами анализа деятельности гостиниц и других средств размещения	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

**ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

<b>№ п/п</b>	<b>Уровни сформированности компетенции</b>	<b>Основные признаки уровня</b>	<b>Инструменты оценки сформированности уровня</b>
1	2	3	4
1	<b>Пороговый уровень (как минимально допустимый)</b> (от 60 до 70 баллов)	Умеет использовать данные мониторинга рынка услуг в сфере гостеприимства при разработке плана продаж гостиничного продукта Умеет ориентироваться в проблемах межкультурной коммуникации; выстраивать межкультурное взаимодействие в профессиональной сфере	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

		<p>при осуществлении мониторинга рынка услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет применять методы научных исследований с целью мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеет навыками применения методов научных исследований с целью мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Способен осуществлять медиапланирование; определять приоритетную целевую аудиторию, продолжительность и удельный вес вложений в рекламную деятельность гостиничного предприятия; разработать фирменный стиль и композицию рекламы, уникальное торговое предложение и нейминг организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	
2	<p><b>Базовый уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 71 до 85 баллов)</p>	<p>Умеет использовать данные мониторинга рынка услуг в сфере гостеприимства при разработке плана продаж гостиничного продукта</p> <p>Умеет ориентироваться в проблемах межкультурной коммуникации; выстраивать межкультурное взаимодействие в профессиональной сфере при осуществлении мониторинга рынка услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет применять методы научных исследований с целью мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет организовывать выставочные мероприятия для продвижения продукта предприятий гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеет навыками применения методов научных исследований с целью мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Способен осуществлять медиапланирование; определять приоритетную целевую аудиторию, продолжительность и удельный вес вложений в рекламную деятельность гостиничного предприятия; разработать фирменный стиль и композицию рекламы, уникальное торговое предложение и</p>	<p>Зачёт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчета по практике</li> <li>– отчет по практике</li> </ul>

		<p>нейминг организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеет навыками организации и оценки эффективности рекламной деятельности в гостиничном деле</p>	
3	<p><b>Повышенный уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 86 до 100 баллов)</p>	<p>Умеет использовать данные мониторинга рынка услуг в сфере гостеприимства при разработке плана продаж гостиничного продукта</p> <p>Умеет ориентироваться в проблемах межкультурной коммуникации; выстраивать межкультурное взаимодействие в профессиональной сфере при осуществлении мониторинга рынка услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет применять методы научных исследований с целью мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет организовывать выставочные мероприятия для продвижения продукта предприятий гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеет навыками применения методов научных исследований с целью мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Способен осуществлять медиапланирование; определять приоритетную целевую аудиторию, продолжительность и удельный вес вложений в рекламную деятельность гостиничного предприятия; разработать фирменный стиль и композицию рекламы, уникальное торговое предложение и нейминг организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Способен подготовить и провести презентацию, создать PR-текст, аудио и визуальную PR-информацию, направленные на продвижение организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет</p> <p>Умеет организовывать выставочные мероприятия для продвижения продукта предприятий гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеет навыками организации и оценки эффективности рекламной деятельности в гостиничном деле</p> <p>Владеет навыками и методикой</p>	<p>Зачёт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчета по практике</li> <li>– отчет по практике</li> </ul>

		подготовки, проведения и оценки эффективности PR-мероприятий по формированию имиджа, устойчивого бренда организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет Владеет технологиями продвижения услуг сферы гостеприимства	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности**

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	<b>Пороговый уровень (как минимально допустимый)</b> (от 60 до 70 баллов)	<p>Умеет рассчитывать налоговую нагрузку при выбранном варианте налогообложения</p> <p>Умеет оформлять первичные документы бухгалтерского учета и составлять бухгалтерские проводки</p> <p>Умеет определить экономические показатели, позволяющие рассчитать структуру цены услуги с в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет организовывать бизнес-планирование и анализ деятельности гостиниц и других средств размещения; просчитывать механизмы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения</p> <p>Умеет сопоставлять экономические показатели, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации</p> <p>Умеет осуществлять выбор основных экономических показателей, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации</p> <p>Владеет приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро - и микро -уровнях; приемами планирования и анализа деятельности гостиничного предприятия</p>	<p>Зачёт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчета по практике</li> <li>– отчет по практике</li> </ul>
2	<b>Базовый уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 71 до 85 баллов)	<p>Умеет рассчитывать налоговую нагрузку при выбранном варианте налогообложения</p> <p>Умеет оформлять первичные документы бухгалтерского учета и составлять бухгалтерские проводки</p> <p>Умеет определить экономические показатели, позволяющие рассчитать структуру цены услуги с в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Зачёт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчета по практике</li> <li>– отчет по практике</li> </ul>

		<p>Умеет организовывать бизнес-планирование и анализ деятельности гостиниц и других средств размещения; просчитывать механизмы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения</p> <p>Умеет сопоставлять экономические показатели, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации</p> <p>Умеет осуществлять выбор основных экономических показателей, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации</p> <p>Владеет приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микро- уровнях; приемами планирования и анализа деятельности гостиничного предприятия</p> <p>Умеет рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства</p> <p>Умеет рассчитывать основные показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	
3	<p><b>Повышенный уровень (относительно порогового уровня)</b> (От 86 до 100 баллов)</p>	<p>Умеет рассчитывать налоговую нагрузку при выбранном варианте налогообложения</p> <p>Умеет оформлять первичные документы бухгалтерского учета и составлять бухгалтерские проводки</p> <p>Умеет определить экономические показатели, позволяющие рассчитать структуру цены услуги с в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет организовывать бизнес-планирование и анализ деятельности гостиниц и других средств размещения; просчитывать механизмы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения</p> <p>Владеет основными навыками выполнения экономических расчетов и ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет сопоставлять экономические показатели, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации</p> <p>Умеет осуществлять выбор основных экономических показателей, позволяющие</p>	<p>Зачёт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчета по практике</li> <li>– отчет по практике</li> </ul>



		<p>рассчитать экономическую эффективность организации</p> <p>Владеет приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро - и микро -уровнях; приемами планирования и анализа деятельности гостиничного предприятия</p> <p>Умеет рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства</p> <p>Умеет рассчитывать основные показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеет навыками выбора показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства</p> <p>Владеет основными навыками повышения экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам защиты  
производственной практики (сервисно-технологическая практика)**

<b>Характеристика защиты практики</b>	<b>Европейская оценка</b>	<b>Рубежные баллы</b>	<b>Оценка</b>	<b>Уровни сформированности компетенций</b>
Демонстрирует глубокие теоретические знания. Умеет применять полученные знания при практическом анализе деятельности учреждений гостиничного хозяйства. Умеет выявлять, в результате проведенного анализа, структуру учреждений, особенности деятельности, ее основные цели и задачи. Студент творчески подошел к созданию отчета и полно, подробно представил результаты анализа и впечатления, сформулировав свои замечания, предложения по повышению эффективности деятельности предприятия (службы). Отчет по практике оформлен в соответствии с рекомендациями по оформлению практики. Студент свободно отвечает на поставленные комиссией вопросы, использует наглядные средства при защите, презентует результаты своей деятельности грамотным литературным языком, свободно владеет профессиональной лексикой. Дневник по практике оформлен аккуратно, в строгом соответствии с графиком практики и заданием. В отзыве руководителя практики деятельность практиканта характеризуется с положительной стороны, отражены достоинства и достижения практиканта как будущего профессионала, нет замечаний.	<b>A</b>	<b>100-96</b>	<b>Зачтено</b>	<b>Повышенный уровень сформированности компетенций</b>
Студент демонстрирует глубокие теоретические знания. Умеет применять полученные знания при практическом анализе деятельности учреждений гостиничного хозяйства. Умеет выявлять, в результате проведенного анализа, структуру учреждений, особенности деятельности, ее основные цели и задачи. Студент подробно отразил в отчете результаты анализа и свои впечатления. Отчет по практике оформлен в соответствии с рекомендациями по оформлению практики. Студент свободно отвечает на поставленные комиссией вопросы, использует наглядные средства при защите, презентует результаты своей деятельности грамотным литературным языком, свободно владеет профессиональной лексикой. Дневник по практике оформлен аккуратно, в строгом соответствии с графиком практики и заданием. В отзыве руководителя практики деятельность практиканта характеризуется с положительной стороны, отражены достоинства и достижения практиканта как будущего профессионала, нет замечаний.	<b>A</b>	<b>95-91</b>	<b>Зачтено</b>	<b>Повышенный уровень сформированности компетенций</b>

<p>Демонстрирует глубокие теоретические знания. Приводит достаточно полный анализ практической деятельности учреждений сферы гостиничного хозяйства. Умеет выявлять, в результате проведенного анализа, структуру учреждений, особенности деятельности, ее основные цели и задачи. Студент полно, подробно представил в отчете результаты анализа и впечатления. Отчет по практике оформлен в соответствии с рекомендациями по оформлению практики. Студент достаточно свободно отвечает на большую часть поставленных комиссией вопросов, использует наглядные средства при защите, презентует результаты своей деятельности грамотным литературным языком, свободно владеет профессиональной лексикой. Дневник по практике оформлен аккуратно, в строгом соответствии с графиком практики и заданием. В отзыве руководителя практики деятельность практиканта характеризуется с положительной стороны, отражены достоинства и достижения практиканта как будущего профессионала, нет замечаний.</p>	<b>А</b>	<b>90-86</b>	<b>Зачтено</b>	<b>Повышенный уровень сформированности компетенций</b>
<p>При демонстрации знаний теоретической части студент допускает небольшие неточности в ответах. В достаточно полном анализе практической деятельности учреждений гостиничного хозяйства обслуживания допускаются некоторые неточности. Умеет выявлять, в результате проведенного анализа, структуру учреждений, особенности деятельности, ее основные цели и задачи. Студент достаточно полно представил в отчете результаты анализа и впечатления. Отчет по практике оформлен в соответствии с рекомендациями по оформлению практики. Студент достаточно свободно отвечает на большую часть поставленных комиссией вопросов, использует наглядные средства при защите, презентует результаты своей деятельности грамотным литературным языком, однако в речи присутствуют некоторые стилистические неточности. Дневник по практике оформлен аккуратно, в строгом соответствии с графиком практики и заданием. В отзыве руководителя практики деятельность практиканта характеризуется с положительной стороны, отражены достоинства и достижения практиканта как будущего профессионала, нет замечаний.</p>	<b>В</b>	<b>85-81</b>	<b>Зачтено</b>	<b>Базовый уровень сформированности компетенций</b>

Студент демонстрирует хорошее усвоение знаниевых компонентов формируемых компетенций. В отчете по практике достаточно полно раскрыты все обязательные содержательные блоки. Ответы студента на вопросы по отчету по практике достаточно подробны, однако на часть вопросов студент затрудняется ответить. Недостаточная наглядность в отображении результатов практики. В речи встречаются отдельные стилистические неточности. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает отвечать только после подсказки преподавателя. Дневник оформлен аккуратно. В отзыве руководителя отмечены ошибки и неточности, есть дисциплинарные замечания.	<b>C</b>	<b>80-76</b>	<b>Зачтено</b>	<b>Базовый уровень сформированности компетенций</b>
В отчете по практике достаточно полно раскрыты все обязательные содержательные блоки. Ответы студента на вопросы по отчету по практике достаточно подробны, на часть вопросов студент затрудняется ответить, однако после подсказки преподавателя легко находит ответ. Недостаточная наглядность в отображении результатов практики. В речи встречаются отдельные стилистические неточности. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает отвечать только после подсказки преподавателя. Дневник оформлен недостаточно аккуратно. В отзыве руководителя отмечены ошибки и неточности, есть дисциплинарные замечания.	<b>C</b>	<b>75-71</b>	<b>Зачтено</b>	<b>Базовый уровень сформированности компетенций</b>
В отчете по практике недостаточно полно раскрыты некоторые обязательные содержательные блоки. Даны неполные ответы на вопросы по отчету по практике. Отсутствует наглядность в отображении результатов практики. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает отвечать только после подсказки преподавателя. Дневник оформлен неаккуратно. В отзыве руководителя отмечены ошибки и неточности, есть дисциплинарные замечания.	<b>D</b>	<b>70-66</b>	<b>Зачтено</b>	<b>Пороговый уровень сформированности компетенций</b>
Отчет по практике неполный, непоследовательный. Даны неполные ответы на вопросы по отчету по практике. Присутствует нелогичность изложения. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает отвечать только после подсказки преподавателя. Есть замечания по оформлению дневника. В отзыве руководителя отмечены ошибки и неточности, есть дисциплинарные замечания.	<b>E</b>	<b>65-61</b>	<b>Зачтено</b>	<b>Пороговый уровень сформированности и компетенций</b>
Отчет по практике неполный, непоследовательный, отсутствуют некоторые обязательные содержательные блоки. Даны неполные ответы на вопросы по отчету по практике. Присутствует нелогичность изложения. Отсутствует наглядность в отображении результатов практики. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает отвечать только после подсказки преподавателя. Дневник оформлен неаккуратно. В отзыве руководителя отмечены ошибки и неточности, есть дисциплинарные замечания.	<b>E</b>	<b>60</b>	<b>Зачтено</b>	<b>Пороговый уровень сформированности компетенций</b>

Не знает значительную часть теоретического и практического материала, допускает существенные ошибки в ответах на вопросы. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента. Отчет по практике не в соответствии с рекомендациями по оформлению практики. Дневник оформлен неаккуратно. Отзыв руководителя практики негативный, замечания серьезные, отмеченные ошибки – грубые.	<b>F</b>	<b>Менее 60</b>	<b>Не зачтено</b>	<b>Компетенции не сформированы</b>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	---------------------	-----------------------	----------------------------------------

Пример титульного листа отчета по практике

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

**ГУМАНИТАРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ**  
кафедра социально-культурного сервиса и туризма

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**  
(сервисно-технологическая практика)

**Направление подготовки: 43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

**Квалификация (степень) выпускника: бакалавр**

**Выполнила:** студентка группы ГД-213

Габитова Айгиза Азатовна

**Руководитель практики (УВО «Университет  
управления «ТИСБИ»):**

зав. кафедрой, к. филол. н., доц. Садыкова Э. Р.

**Руководитель со стороны базы практики:**

Должность

Ф.И.О.

**Казань**

### **Паспорт учреждения**

1. Название (полное) учреждения или объединения.
2. Ведомственная принадлежность (вышестоящая организация).
3. Дата создания регистрации.
4. Адрес (индекс, телефон).
5. Цель создания.
6. Сфера деятельности.
7. Предоставляемые виды услуг для населения.
8. Режим работы.
9. Формы работы.
10. Источники финансирования.
11. Наличие платных услуг и порядок их представления.
12. Контингент обслуживаемых клиентов.